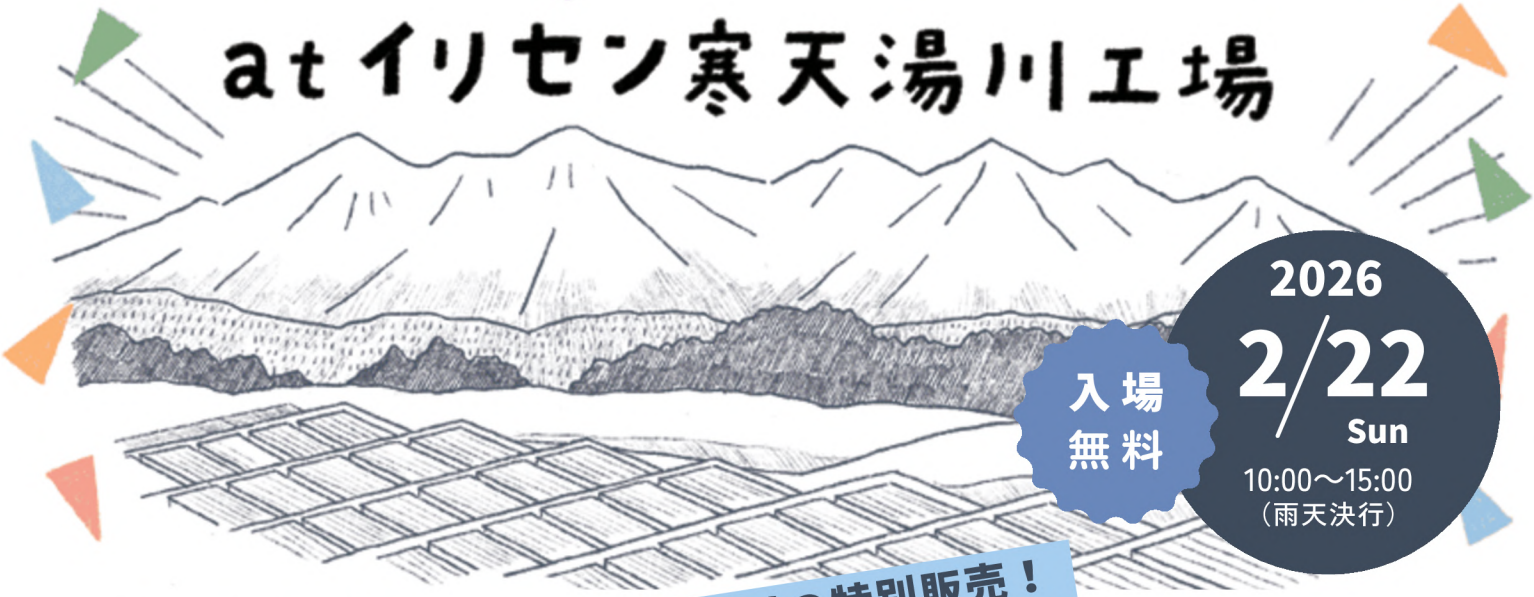
干し場でマルシェ

at イリセン寒天湯川工場



2026
2/22 Sun
10:00〜15:00
（雨天決行）

入場無料

イベントだけの特別販売！

数量限定!早い者勝！

出店各社

有限会社イリセン

・幻の生寒天 ……300円
・イベント限定コラボ商品
　寒天パン ……300円
　（パンドトナリテ）
　ところたんたん天…600円
　（ぱおず屋陽太 ）
・寒天・寒干しりんご・乾燥野菜etc.

森の家花蒔店

・凍みで繋がるお弁当
（にゃん、にゃん、にゃんの日バージョン）
……1,200円
限定30食/事前予約可
ちの旅案内所まで 0266-73-8550

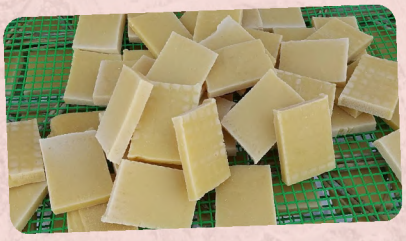
笹原観光まちづくり協議会

・あぶらえもち……500円
・凍み大根の煮物……600円
・天寄せ……500円
・スイーツ……500円

いもいもらんちゃん（キッチンカー）

・凍みおかずパック（ミニ）
……550円
・凍み豆腐と鶏の魯肉飯弁当
……1,100円

小林豆腐工房 千年豆腐



・凍み豆腐（10枚）…400円
・木綿豆腐……250円
・おからサラダ……200円
・おからクッキー……450円

その他、寒天、天日干し商品、
体験を多数取り揃えて
お待ちしております！

スペシャル企画や**アクセス**について
裏面をチェックしてください！

スペシャル企画

10:00～15:00随時開催　みんなで踊ろう天屋節

寒天づくりとともに受け継がれてきた唄と踊り「天屋節」。
保存会の皆さんと一緒に、凍みのマルシェ会場で楽しく体験します。踊っても、見て楽しむだけでも大歓迎！
子どもから大人まで、この土地ならではの冬の文化を気軽に楽しみましょう。

英国仕込みのマダムに学ぶ　凍み食材のおもてなし料理＆スイーツ体験

昨年ご好評をいただいた特別企画を、今年はマルシェにて開催。この土地ならではの食材と英国の魅力が出会う、心豊かなひとときをお楽しみください。

講師 佐藤初代さん：原村のプチホテル、ワンズワースのオーナーシェフ。英国で培った感性を活かし、アンティークに囲まれた空間で地元食材の英国料理やティータイムを提案。伝統を大切にしながらも親しみやすく、英国の暮らしと味わいの魅力を楽しく伝えています。

10:30～11:30

英国流のおもてなしを楽しむ　凍み料理アレンジとテーブルコーディネート

英国ではフィッシュアンドチップスと並んで定番のジャケットポテトを凍み食材を使ってアレンジ。食卓を美しく演出するテーブルコーディネートのコツもご紹介します。
日常にも取り入れられる英国流のおもてなしを、デモンストレーションと試食で楽しむプログラムです。

参加費：1,000円/人（デモンストレーション・試食込）定員：20名(予約優先)

13:00～14:00

親子でチャレンジ！　世界にひとつの凍みパノフィーパイづくり

英国生まれの人気スイーツ「パノフィーパイ」を、凍み食材を使って親子で楽しくアレンジ！講師のデモンストレーションを見ながら、グループごとに作業を行い、一人ひとつオリジナルのパイを仕上げます。完成したパイはその場で試食。この地域ならではの食文化とおいしさを、楽しく体験できるプログラムです。

参加費：1,000円/個（デモンストレーション・試食込）定員：20組(予約優先)

会場＆アクセス

イリセン寒天湯川工場

（茅野市北山湯川253）

カーナビを使用する場合は、
マップコード（218 732 419*20）
を設定してください。
住所を入力すると公民館へ行ってしまいます。

・主　催：凍みでつながるプロジェクト
・事務局：（一社）ちの観光まちづくり推進機構
　Tel：0266-73-8550　HP：chinotabi.jp　Email：ask8@chinotabi.jp
・後　援：茅野市・茅野市教育委員会